

Publikation

GUIDE DE BONNES PRATIQUES RESTAURANTS/CANTINES D'ENTREPRISE

FEDIL, FEDIL Catering et le Service de santé au travail de l'industrie (STI) ont élaboré un **guide de bonnes pratiques à destination des entreprises dotées d'un restaurant d'entreprise**. Il souhaite rappeler aux entreprises concernées les règles sanitaires à respecter et reprend un certain nombre de bonnes pratiques constatées dans plusieurs restaurants/cantines d'entreprise permettant ainsi aux salariés de l'entreprise de prendre leur repas de midi sous des conditions assurant à la fois leur santé ainsi que leur bien-être.

Il est à jour au 11 mars 2022 et est susceptible d'être adapté en fonction des évolutions législatives et réglementaires.

[Téléchargez le guide de bonnes pratiques](#)

La FEDIL tiendra ses membres informés de tout changement législatif et/ou réglementaire le plus rapidement que possible.